



HORAIRES d'ouverture

	<u>MIDI</u>	<u>SOIR</u>
LUNDI	11:00 à 14:30	17:00 à 23:30
MARDI	fermé	fermé
MERCREDI	fermé	fermé
JEUDI	11:00 à 14:30	17:00 à 23:30
VENDREDI	11:00 à 14:30	17:00 à 23:30
SAMEDI	11:00 à 14:30	17:00 à 23:30
DIMANCHE	11:00 à 14:30	18:00 à 23:30

Accès Wi-Fi :

Restaurant : Réseau Enclume — Code :
resto.enclume1637

Salle du Maréchal : Réseau Enclume BO BAS — Code :
92BFY016A37

- 26.03.2026 **SOIRÉE IRLANDAISE**
- 05.04.2026 **PÂQUES**
- 09.04.2026 **STUBETE**
- 16.04.2026 **SOIRÉE METS & VINS**
- 25.04.2026 **SOIRÉE CONTES**
- 02.05.2026 **TOUR DE ROMANDIE**
- 10.05.2026 **FÊTE DES MÈRES**
- 07.06.2026 **FÊTE DES PÈRES**
- 01.08.2026 **FÊTE NATIONALE**
- 13.08.2026 **STUBETE**
- 17.09.2026 **SOIRÉE JAZZ**
- 26.09.2026 **LA DÉSALPE**
- 08.10.2026 **STUBETE**
- 11.10.2026 **LA BÉNICHON**
- 22.10.2026 **SOIRÉE JAZZ**
- 30.10.2026 **BRISOLEE**
- 27.11.2026 **COCHONAILLE**
- 10.12.2026 **STUBETE**
- 12.12.2026 **SOIRÉE JODELCLUB**



LES BOISSONS

sans alcool

nos apéritifs

SUZE tonic 0,0%	sans alcool	25cl	6.00
GIN tonic, Tanqueray 0,0%		4cl	6.00
BITTER San Pellegrino 0,0%		10cl	6.00
GINGER BEER Swiss Mountain Spring		20cl	5.20
SCHWEPPEs Tonic		20cl	5.20

notre bière

MORETTI - BLONDE Bouteille, Italie 0,0%	sans alcool	33cl	4.00
--	-------------	------	------

nos minérales

THÉ FROID MAISON	sans alcool	2dl / 3dl / 5dl	3.50 / 5.00 / 7.50
EAU MINÉRALES plate, gazeuse		50cl / 100cl	6.50 / 10.00
COCA-COLA / COCA-COLA zéro		33cl	5.20
SINALCO		33cl	5.20
RIVELLA rouge, bleu		33cl	5.20
SCHÖRLE		50cl	5.20
JUS DE FRUITS pomme, poire, fraise 100% naturel, Valais, CH		25cl	6.50
JUS DE TOMATE 100% naturel, Valais, CH		25cl	7.00
SPORTIFS soft divers		2dl / 3dl / 5dl	3.80 / 4.20 / 7.00
CARAFE D'EAU DU VAL DE CHARMEY fraîche en accompagnement / seule			0.00 / 5.00

nos sirops

CITRONELLE - GRENADINE - CASSIS - RHUBARBE - MENTHE	sans alcool		
avec l'eau du Val de Charmey l'entier du montant annuel est versé à la Fanfare L'Edelweiss de Charmey pour la formation des jeunes musiciens et musiciennes		3dl	2.00



LES BOISSONS

avec alcool

nos apéritifs

SUZE 20%	avec alcool	4cl	6.00
MARTINI blanc, rosé 15%		4cl	7.00
CYNAR 17%		4cl	7.00
CAMPARI 23%		4cl	7.00
RICARD 45%		2cl	5.50
ABSINTHE blanche 53%		2cl	6.50
VODKA 40%		2cl	7.00
APPENZELLER 29%		2cl	7.50
JAEGERMEISTER 35%		2cl	6.00
GIN pink 38%		2cl	6.50
GET 27 peppermint 21%		2cl	6.50
KIR vin blanc 12%		1dl	8.00

nos bières

avec alcool

SPARTA PILS - BLONDE Pression, Belge 5%	25cl / 50cl	4.50 / 6.90
BAPTIST - BLANCHE Pression, Belge 5%	25cl / 50cl	4.90 / 7.60
BAPTIST - IPA Pression, Belge 6,7%	25cl / 50cl	5.10 / 9.20
LA FOURCHETTE - TRIPLE Bouteille, Belge 7,5%	33cl	7.50
BIÈRE ARTISANALE Brasserie Là Haut sur la Montagne Bouteille Gruérienne blonde - Armailli blanche - Poya IPA - Fribourgeoise IPA vin cuit, Broc, Suisse, 4%	33cl	6,50

nos cocktails

avec alcool

SPRITZ Apérol, Hugo, Campari	10.00
MOSCOW MULE	14.00
SMASH BASILIC	12.00
CUBA LIBRE	14.00
GIN tonic	14.00
SUZE avec accompagnement	10.00
SUZE pêche blanche	9.00
CYNAR orange	9.00
CAMPARI orange	9.00

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



LA CARTE

nos entrées

	entrée	plat
SALADE VERTE verte	7.00	-
VELOUTÉ du moment	12.00	-
SALADE CHAMPÊTRE salade verte accompagnée de légumes crus et cuits	13.00	19.00
SALADE MARÉCHAL crudités, lardons, chanterelles et dés de courge rôtis	18.00	27.00
TRUITE SAUMONÉE GRAVELAX myrtilles, baies roses, pickles d'oignons rouges, saladine	22.00	36.00
RILLETES DE POULET endives bicolores, fromages frais, rillettes de poulet rôti	14.00	27.00
FOIE GRAS POÊLÉ foie gras de canard poêlé et son chutney de coings	25.00	-

nos fondues

MOITIÉ-MOITIÉ

Gruyère, Vacherin
220gr.
27.00

VACHERIN

Vacherin AOP
Fromagerie Charmey 220gr.
27.00

HERBETTES

Gruyère, Vacherin,
herbes secrètes 220gr
29.00

nos plats à nous

FILET DE TRUITE DE NEIRIVUE nappé d'un beurre citronné, sur un lit d'épinards, relevé d'ail des ours	39.00
RISOTTO risotto au pesto d'ail d'ours	31.00
SOURIS D'AGNEAU en cuisson lente, purée de panais et ses légumes	42.00
TARTARE DU CHEF bœuf, pain toasté du boulanger, frites, sauce maison 220 gr	39.00
L'ENTRECLUME entrecôte de bœuf 250gr, sur réchaud, sauce poya, frites	45.00



LA CARTE

apéritif

**PETITE
PLANCHETTE**
viande séchée,
jambon cru, saucisse
sèche, lard

24.00

**GRANDE
PLANCHETTE**
viande séchée,
jambon cru, saucisse
sèche, lard, Gruyère
et Vacherin

31.00

menu enfant

JAMBON FRITES
jambon à l'os
de la Gruyère
et ses frites

12.00

MINI MACARONIS
du chalet, macaronis,
crème, fromage / dés
de jambon à l'os de la
Gruyère

10.00 / 12.00

formule

LES CERNIETTES

**PETITE
PLANCHETTE**
90gr



FONDUE
au fromage
à choix



MERINGUES
de la GRUYERE
et sa double crème

48.00 par pers.

nos plats légendaires

L'ASSIETTE FRIBOURGEOISE

jambon à l'os, saucisson, lard, pommes de terre, carottes et choux

32.00

MACARONIS DU CHALET

macaronis, crème, fromage / dés de jambon à l'os de la Gruyère

22.00 / 24.00

LE MIJOTÉ DU PATRON

joues de boeuf en miron-ton, pommes de terres rôties et légumes de saisons

37.00

nos burgers

SMASH BURGER
steak 90gr, Vacherin
AOP, oignons caramélisés,
salade, sauce du chef,
frites

21.00



DOUBLE SMASH BURGER
steak 180gr, Vacherin AOP,
oignons caramélisés,
salade, sauce du chef,
frites

29.00

nos viandes d'exception sur réservation

FONDUE CHINOISE
Trio de viande : boeuf tendre,
boeuf mariné, poulet épicé
salade, frites et sauces du chef, à
discretion 55.00 par pers.

dès 4 personnes



CÔTE DE BOEUF
800gr boeuf lombrac, élevé en
nature en Suisse Romande
salade, frites et sauces du chef,
rassit 8 semaines 68.00 par pers.

dès 2 personnes



LES VINS

nos vins au verre

CHASSELAS DU VULLY

Domaines des Marnes, AOC Vully, CH 10cl 5.00

St-Saphorin LES MAISERETTES

Cave Jean-Paul Forestier, St-Saphorin, AOC Lavaux, CH 10cl 6.00

La Côte SAUVIGNON BLANC

Les Frères Dutruy, AOC La Côte, 2024, CH 10cl 7.00

Valais JOHANNISBERG Mont Fleuri

Cave BONVIN, AOC Valais, 2023, CH 10cl 6.60

Valais DOUCEUR CAPRICIEUSE

Chasselas flétrie passerillés, Cave Bétrisey, AOC Valais, CH 10cl 7.20

DOLE BLANCHE

Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Malbec, AOC Vully, CH 10cl 5.50

ROSÉ DU VULLY

Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Malbec, Môtier, AOC Vully, CH 10cl 6.90

Vully MERLOT

Domaines des Marnes, AOC Vully, CH 10cl 7.50

DIOLINOIR

Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH 10cl 7.90

LES CHAMPS DU LIEU

Gamaret-Garanoir en barrique, St-Saphorin, AOC Lavaux, CH 10cl 8.20

Toscane TINORSO ROSSO

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Colorino IGT Toscana, IT 10cl 9.40

nos blancs

Chasselas

Vully LES MARNES

Domaines des Marnes, AOC Vully, CH 75cl 35.00

St-Léonard BLANC DES REINES

Cave Antoine et Christophe Bétrisey, AOC Valais, CH, 2024 75cl 37.00

Epesses LE TRÉSOR DE LA TOUR

Domaine de la Tour de Marsens, AOC Lavaux, CH 50cl / 70cl 26.00 / 41.00

St-Saphorin LES DÉSERTS

Cave Didier IMHOF, AOC Lavaux Grand Cru, CH 70cl 39.00

St-Saphorin LA MAISERETTE

Cave Jean-Paul Forestier, AOC Lavaux Grand Cru, CH 37,5cl / 70cl 28.00 / 42.00

Dézaley LE TRÉSOR DE LA TOUR

Domaine de la Tour de Marsens, AOC Dézaley Grand Cru, CH 70cl 54.00

notre magnum de blanc

Chasselas

Epesses CLOS DU BOUX

La Maison Massy, AOC Lavaux Grand Cru, CH 140cl 105.00



LES VINS

nos blancs

Valais JOHANNISBERG Mont Fleuri Cave Bonvin, AOC Valais, 2023, CH	75cl	42.00
La Côte VIOGNER Les Frères Dutruy, AOC La Côte, 2024, CH	75cl	48.00
Vully CHARDONNAY Cru de l'Hôpital, AOC Vully, CH	75cl	48.00
Vully TRAMINER" Cru de l'Hôpital, AOC Vully, CH	75cl	49.00
La Côte SAUVIGNON BLANC Les Frères Dutruy, AOC La Côte, 2024, CH	75cl	52.00
Valais HUMAGNE BLANCHE Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH	75cl	47.00
Valais HEIDA Franc Tireur Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH	50cl / 75cl	31.00 / 45.00

nos doux

Valais MUSCAT Les Laudes Maison MAYE, AOC Valais, 2024, CH	50cl	39.00
Valais AMIGNE L'oiseleur Maison MAYE, AOC Valais, 2024, CH	75cl	48.00
Valais DOUCEUR CAPRICIEUSE Chasselas flétrie passerillés, Cave Bétrisey, AOC Valais, CH	75cl	53.00

nos rosés

DÔLE BLANCHE Pinot Noir Gamaret Gamay Malbec, Rouvinez, AOV Valais, CH	50cl	26.00
CLIN D'BACCH Pinot Noir, La Bacchanale, AOC Lavaux, CH	50cl	30.00
ROSÉ DU VULLY Pinot Noir Gamaret Gamay Malbec, Cru de l'Hôpital, AOC Vully, CH	75cl	42.00

nos mousseux

PURISSIMO ProseccoMillesimato Brut Cantina De Stefani DOC	75cl	42.00
Thierry MASSIN Champagne AOC, brut, France	75cl	65.00
Laurent PERRIER Champagne AOC, brut, France	75cl	75.00
Laurent VENOGE Champagne AOC, brut, France	75cl	82.00



LES VINS

nos désirées de rouges

mono cépage & assemblage

DIOLINOIR

Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH

50cl

39.00

LE COURSON

Gamaret-Garanoir, Château de Valeyres, AOC La Côte, 2024, CH

50cl

36.00

NOUS DEUX

Gamaret, Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH

50cl

37.00

nos rouges

mono cépage

LES MARNES

Merlot, Domaine des Marnes, AOC Vully, 2023, CH

75cl

44.00

CRU DE L'HÔPITAL

Pinot Noir, Môtier, AOC Vully 2024, CH

75cl

45.00

VIN DU DIABLE

Pinot Noir Barrique, Cave des Coteaux, AOC Neuchâtel 2023, CH

75cl

72.00

LE TRÉSOR DE LA TOUR

Gamaret, Domaine de la Tour de Marsens, AOC Lavaux, 2023, CH

75cl

54.00

CROZES HERMITAGE

Syrah, Côtes du Rhône, Domaine Sébastien Michelas 2023, FR

75cl

82.00

*PRIMITIVO DON CATALDO

Les Pouilles, Salento, 2023, IT

75cl

85.00

CONQUÊTE

Fumin, Cave Bétrisey, St-Léonard, Valais, CH

75cl

85.00



MALBEC

St-Saphorin, Cave des Dolles, Rivaz, AOC Lavaux 2024, CH

75cl

69.00

DIOLINOIR

Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH

75cl

49.00

TINORSO ROSSO

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Colorino IGT Toscana, IT

75cl

52.00

CABERNET FRANC

Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH

75cl

75.00

MALBEC de FICHILIEN

Malbec, Môtier, AOC Vully 2024, CH

75cl

73.00

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



LES VINS

nos rouges

assemblage

LES CHAMPS DU LIEU

Gamaret-Garanoir, Didier Imhof, Rivaz, AOC Lavaux 2024, CH	75cl	52.00
--	------	-------

*RÉSERVES DES BOURGEOIS

Gamaret, Pinot, Merlot, Môtier-Vully, AOC Vully 2022, CH	75cl	68.00
--	------	-------

CUVÉE 1858

Cornalin, Syrah, Humagne, Cave Bonvin, C/Bois AOC Valais 2022, CH	75cl	86.00
---	------	-------

Reserva DUAS QUINTAS

Ramos Pinto, Douro, 2018, PT	75cl	69.00
------------------------------	------	-------

TINORSO

Merlot, Syrah, Tosacana Rosso, IGT 2023, IT	75cl	68.00
---	------	-------

CHÂTEAU ST-ESTÈVE

Grenache, Syrah, Henry de Monfreid, AOC Corbières, FR	75cl	72.00
---	------	-------

CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU

Merlot, Cabernet franc, Clos d'Estournel, AOP Bordeaux, F	75cl	72.00
---	------	-------

SASSICAYAS

Syrah, Merlot, Cave Jean-René Germanier, AOC Valais, 2022, CH	75cl	125.00
---	------	--------

nos magnums de rouges

mono cépage & assemblage

DIOLINOIR

Maison MAYE, AOC Valais, 2023, CH	150cl	96.00
-----------------------------------	-------	-------

CHEMIN DE TERRE

Merlot Gamay, Pinot Noir, Massy, AOC Dézaley 2021, CH	150cl	135.00
---	-------	--------

TINORSO

Merlot, Syrah, Tosacana Rosso, IGT 2023, IT	150cl	93.00
---	-------	-------

Sélection du **Patron** sur demande, vieux millésimes, vins d'ailleurs et de l'eau de là

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



LES DESSERTS

chaudes et alcool fort

nos desserts

MERINGUES DE LA GRUYERE
meringues de Meier à Enney, double
crème de la Laiterie de Charmey 12.00

CRUMBLE DU CHEF
pommes confites, glace caramel,
coulis de beurre salé 14.00

COUPE GRUYÉRIENNE
meringue, glace crème de la Gruyère,
glace fraise et double crème 15.00

COUPE LIMONCELLO
sorbet citron arrosé de Limoncello 13.00

LE COLONEL
sorbet citron arrosé de Vodka 13.00

LE VALAISAN
sorbet abricot arrosé d'Abricotine 13.00

BOULE CRÈME GLACÉ
vanille, chocolat, caramel, café,
crème double, herbes des Alpes 4.00

BOULE SORBETS
framboise, citron, abricot, poire 4.00

supplément double crème ou
chantilly 3.00

nos boissons chaudes

CAFÉ - EXPRESSO - RISTRETTO 4.20

RENVERSÉ 4.50

CAPPUCINO 5.50

DOUBLE EXPRESSO 5.50

THÉ - INFUSION SIROCCO 4.50

CHOCOLAT CHAUD 4.90

CAFÉ MARÉCHAL 7.50

FRÖSCHLI liqueur de vodka Greench, thé menthe 6.00

nos eaux de vie

ABRICOTINE 43% 2cl 7.00

AMARETTO Disaronno 28% 4cl 8.50

CALVADOS Morin Père, FR 40% 4cl 8.00

COINTREAU / GRAND MARNIER 40% 4cl 8.00

COING 41% 2cl 8.50

MIRABELLE Morand, CH 43% 2cl 8.00

GÉNÉPI 45% 2cl 8.00

GENTIANE Pellet, CH 45% 2cl 7.00

KIRSCH Pellet, CH 40% 2cl 7.00

POIRE WILLIAM Morand, CH 43% 2cl 7.00

POIRE à BOTZI 40% 2cl 7.00

VIEILLE PRUNE 40% 2cl 7.50

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



LES DESSERTS

alcool fort et cigares

nos liqueurs

ABRICOT Valadière, CH 38%	4cl	7.00
COING douce Morand, CH 15%	4cl	8.50
GRANDE GRUYÈRE Morard, CH 45%	2cl	7.00
LIMONCELLO IT 25%	4cl	6.50
POIRE WILLIAMS 15%	4cl	7.00
BIOLINO liqueur de whisky 23%	4cl	8.50

nos whiskies et rhums

JOHNNIE WALKER Red Label 40%	4cl	9.50
JACK DANIELS Honey Bourbon Tennessee 35%	4cl	9.00
JB RARE Old Scotch, 40%, Ecosse	4cl	9.00
LANGATUM Single Malt Old Deer 40%, CH	4cl	16.00
PAMPERO rhum 40%	4cl	14.00
TROIS RIVIÈRES triple millésime 2001-2005 2011 rhum Agricole Martinique 43%	4cl	17.00

nos cigares

n° 1 GORDITO Rép. Dominicaine 11/23/30	18.00
n° 2 TORPEDO Rép. Dominicaine 15/20/35	20.00
n° 3 ROBUSTO Rép. Dominicaine 12/19/20	17.00
n° 4 SHORT GORDITO Rép. Dominicaine 10/27/45	20.00

Fabien - gérant
Loïc & Teresa & Mike - cuisine
Samuel & Sarah - service
Laura - entretien

vous remercient de votre passage et se réjouissent de vous revoir.

Tous nos prix sont en CHF TVA 8,1 incluse



Bienvenue chez nous : au restaurant de l'Enclume. Fabien Crausaz vous accueille avec plaisir dans ce lieu chargé d'histoire, autrefois nommé Le Maréchal Ferrant.

La cuisine est inspirée par notre chef Loïc Chauvel et sa brigade. Et ceci vous est proposée par notre responsable, Samuel Quincieu, qui pilote le service de notre établissement. Une très bonne dégustation !

Soucieux d'offrir une expérience sur mesure, l'établissement élabore des menus spéciaux sur demande et accompagne chaque événement avec attention et savoir-faire. Banquets, collations, anniversaires, séminaires ou apéritifs dînatoires y trouvent un cadre chaleureux et professionnel. La Salle du Maréchal, disponible à la location, peut accueillir jusqu'à 96 personnes et se prête idéalement à l'organisation de rencontres privées ou professionnelles dans un environnement convivial et élégant.

Attention ! Nous aimons nos clients : Certains plats proposés peuvent contenir des allergènes courants, notamment : arachides, céleri, crustacés, céréales contenant du gluten, fruits à coque, lait, lupin, œufs, poissons, mollusques, moutarde, sésame, soja et sulfites.

Toute allergie ou intolérance alimentaire doit impérativement être signalée à notre personnel avant la commande. Malgré toutes les précautions prises, la présence de traces d'allergènes ne peut être totalement exclue.

Provenance : Conformément aux dispositions en vigueur, l'origine des principales matières premières est indiquée comme suit : bœuf (Paraguay), viande séchée (Suisse), poulet (Hongrie), truite (Suisse), filet de perche (Suisse) et pain (Suisse).

Notre adresse : Rue du Centre 33, 1637 Charmey - 026 927 13 34 - contact@lenclume.ch

réserveation +41 26 927 13 34 contact@lenclume.ch